

# DINNERLY



## Vegan Britse "pie" met knolselderij en champignons in roomsaus



ca. 40min



2 personen

Een Britse "pie" is het toppunt van gezelligheid: lekkere groente sudderen in een romige saus onder een gouden bladerdeegdeksel. We vullen de pie vandaag met knolselderij, champignons en haverroom, voordat we hem in de oven zetten. Tijdens het bakken heb je tijd om de keuken op te ruimen, zodat je lekker lang kan tafelen zonder aan schoonmaken te denken!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 knolselderij<sup>9</sup>
- 250g champignons
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 200ml haverroom
- 1 rol bladerdeeg<sup>1</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el plantaardige boter
- 1el bloem<sup>1</sup>
- peper en zout

## KOOKGEREI

- oven met middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker

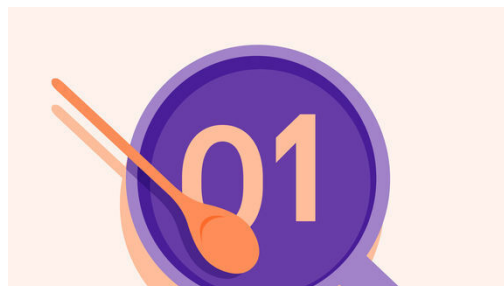
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

gluten (1), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 860kcal, vet 58.6g, koolhydraten 63.9g, eiwit 14.6g



### 1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Schil de **knolselderij** en snij in blokjes van 1-2cm. Schrob evt. de **champignons** en snij ze in plakjes van ca. 1cm dik. Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn.



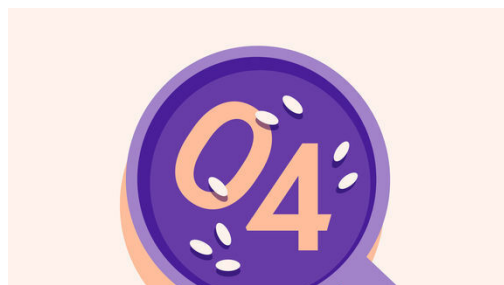
### 2. Groente bakken

Smelt 1el plantaardige boter in een middelgrote kookpan. Voeg de **knolselderij** toe met een flinke snuf zout en bak 3-4min op middelhoog vuur. Voeg de **champignons** en de knoflook toe en roerbak nog eens 1-2min. Leg een deksel op de pan en laat de **groente** ca. 3min stomen.



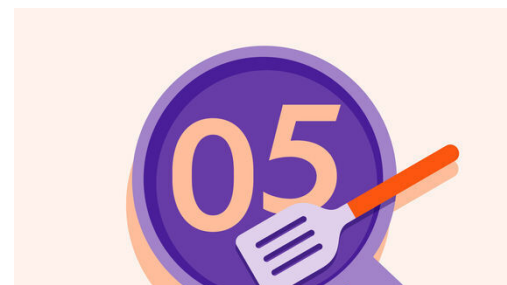
### 3. Saus maken

Roer de **kruidenmix** en 1el bloem door de **groente** en bak 1min mee. Giet de **haverroom** en 100ml water erbij, roer goed door en laat ca. 3min borrelen, tot de **saus** ingedikt is tot de consistentie van yoghurt – of nog iets dikker, als je wilt. Kruid met een flinke snuf peper en zout, proef en voeg evt. nog wat zout toe.



### 4. Pie maken

Giet de **groente** en **saus** in een middelgrote ovenschaal en leg het **bladerdeeg** erbovenop. Druk het **bladerdeeg** aan de randen goed aan en snij eventueel overtollig **deeg** eraf (zie ook **stap 6**). Steek een paar keer met een vork in het **bladerdeeg** zodat tijdens het bakken de hete lucht kan ontsnappen.



### 5. Pie bakken

Zet de schaal in de oven en bak 13-18min, tot het **bladerdeeg** goudbruin en knapperig is. Zet de **pie** op onderzetters op het aanrecht en laat even afkoelen. Snij dan in stukken en serveer.



### 6. Tip voor dippen

Het overtollige deeg dat je van de ovenschaal snijdt, hoeft je niet weg te gooien. Leg dat deeg op bakpapier op een ovenrek en bak mee in de oven. En voilà, nu heb je een paar knapperige stukken om in de saus te dippen!